



udruuga za zaštitu
međimurskih prehrambenih
autohtonih proizvoda

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

„MEĐIMURSKO MESO 'Z TIBLICE“

- oznaka zemljopisnog podrijetla -

Čakovec, 14. veljače 2017.

Sadržaj

1. NAZIV PROIZVODA
 2. OPIS PROIZVODA
 - 2.1. Opća definicija proizvoda
 - 2.2. Sirovina za proizvodnju
 - 2.3. Opis gotovog proizvoda
 3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE
 4. DOKAZ O PODRIJETLU
 5. POSTUPAK PROIZVODNJE
 6. POVEZANOST PROIZVODA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM
 - 6.1. Pojediniosti o zemljopisnom području
 - 6.2. Pojediniosti o kakvoći i karakteristikama
 - 6.3. Uzročno-posljedična povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja
 7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU
 8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA
- PRILOZI
- PRILOG 1 - Analitička izvješća
 - PRILOG 2 - Fotografije pojedinih faza tehnološkog procesa proizvodnje i gotovog proizvoda
 - PRILOG 3 - Zemljovidi područja proizvodnje Međimurskog mesa 'z tiblice
 - PRILOG 4 - Dijagram tehnološkog procesa proizvodnje
 - PRILOG 5 - Znak Međimurskog mesa 'z tiblice
 - PRILOG 6 - Popis literature i preslike pisane građe
 - PRILOG 7 - Obrasci za sustav sljedivosti

1. NAZIV PROIZVODA

„Međimursko meso 'z tiblice“

2. OPIS PROIZVODA

2.1. Opća definicija proizvoda

„Međimursko meso 'z tiblice“ je proizvod sastavljen od dva sastojka: „slanina“ i dimljenih i termički obrađenih komada svinjskog mesa.

„Slanina“ (izričaj koji se koristi u definiranom zemljopisnom području) su proizvod dobiven termičkom obradom leđne slanine uz kontrolirane uvjete. Leđna slanina se kuha u kipućoj vodi uz mogućnost dodatka začina (luk, češnjak, papar i lovor) minimalno 30 min. Kuhana slanina se ocijedi i hladi, potom usitnjava i soli s 2-3% kuhinjske soli uz dodatak češnjaka i ostavlja do 24 sata pri sobnoj temperaturi.

Komadi svinjskog mesa se sole uz mogućnost dodavanja začina (šećer, lovor, češnjak i papar) te tako usoljeni moraju odstajati najmanje 21 dan, a potom se dime na dimu drva bukve i graba, sve dok se ne postigne minimalna temperatura od 40°C u sredini komada mesa. Potom se komadi svinjskog mesa peku u pećnici najmanje 1 sat pri temperaturi od 180 do 220°C.

Termički obrađeni komadi mesa slažu se u „slanine“ na način da svaki komad mesa mora biti obložen „slaninama“. Zrenjem u trajanju od najmanje 45 dana dobiva se gotov proizvod „Međimursko meso 'z tiblice“ koji je spreman za konzumaciju.

2.2. Sirovina za proizvodnju

U proizvodnji „Međimurskog mesa 'z tiblice“ kao sirovina se upotrebljava svježe svinjsko meso (svinjski but u komadu bez kostiju i kože, svinjska leđa i slabina, lopatica, vrat, rebra i potrbušina) i leđna slanina.

Dozvoljeno je korištenje svinjskih trupova minimalne težine od 105 kg ili dobne starosti svinja od najmanje 10 mjeseci.

2.3. Opis gotovog proizvoda

Proizvod čine komadi svinjskog mesa složenih u prethodno termički obrađenu i usitnjenu leđnu slaninu svinja („slanine“). U gotovom proizvodu mora biti

minimalno 50% mesa. Proizvod posjeduje specifična senzorska i fizikalno-kemijska svojstva (Prilog 1. Analitička izvješća).

Senzorska svojstva proizvoda:

- a.) Vanjski izgled: „Slanine“ su bijele do bijelo žućkaste boje, a komadi mesa su crvenkaste boje.
- b.) Izgled presjeka: Komadi mesa su ružičasto-crvene boje u svijetlim nijansama, karakteristično za soljeno meso. (Prilog 2, slike 2.1. i 2.2., gotov proizvod, izgled presjeka)
- c.) Tekstura: Komadi mesa su meki i rahli (dobre žvakavosti), a „slanine“ su sitnozrnate i mazive konzistencije.
- d.) Miris i okus: „Međimursko meso 'z tiblice“ je blage arome, mirisa i okusa karakterističnog za dimljeno i termički obrađeno svinjsko meso, umjereno slanog okusa i blagog mirisa i arome na začin češnjaka.

Fizikalno-kemijska svojstva proizvoda definirana su sljedećim parametrima:

Svinjsko meso: a_w – manje od 0,93

„Slanine“: a_w – manje od 0,93

3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

Područje proizvodnje „Međimurskog mesa 'z tiblice“ obuhvaća teritorijalno područje Međimurske županije koja se nalazi u sjeverozapadnom dijelu Hrvatske (Prilog 3.2. Položaj Međimurske županije u Republici Hrvatskoj). Omeđena je prirodnim granicama – rijekom Murom na sjeveru i istoku i rijekom Dravom na jugu. Zapadni briježni dio pripada predalpskom prostoru, dok su središnji i istočni dio ravničarski (dio Panonske nizine). Međimurska županija je podijeljena na 3 grada i 22 općine (Prilog 3.1. Administrativna podjela Međimurske županije). Gradovi Međimurja su Čakovec, Mursko Središće i Prelog. Općine su Belica, Dekanovec, Domašinec, Donja Dubrava, Donji Kraljevec, Donji Vidovec, Goričan, Gornji Mihaljevec, Kotoriba, Mala Subotica, Nedelišće, Orehovica, Podturen, Pribislavec, Selnica, Strahoninec, Sveta Marija, Sveti Juraj na Bregu (sjedište Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova i Vratišinec.

4. DOKAZ O PODRIJETLU

Evidenciju proizvodnje (OB-PR-01, Prilog 7.1) u koju se upisuje lot broj, datum klanja i rasijecanja, datum početka soljenja, količina sirovine i količina utrošene soli za soljenje slanina, dužan je voditi svaki proizvođač. Termička obrada

evidentira se na Listi praćenja termičke obrade (OB-PR-02, Prilog 7.2). U Evidenciju zrenja (OB-PR-03, Prilog 7.3) upisuje se datum ulaska na zrenje, broj komada mesa, datum izlaska sa zrenja i lot proizvoda. Kontrola hladnog lanca evidentira se na Evidenciji kontrole hlađenja (OB-PR-04, Prilog 7.4).

Proizvođači su obavezni voditi dokumentaciju prema obrascima za praćenje sustava sljedivosti (Prilog 7). Gotov proizvod mora sadržavati naziv i znak iz točke 8 ove specifikacije.

Tijek proizvodnje prikazan je u Dijagramu tehnološkog postupka proizvodnje (Prilog 4).

5. POSTUPAK PROIZVODNJE

Vrijeme od klanja do rasijecanja mora biti najmanje 24 sata, a najviše 48 sati.

Postupak pripreme mesa za tiblicu

Sirovina za proizvodnju dobiva se rasijecanjem svinjskog trupa ili polovice na osnovne dijelove: svinjski but u komadu bez kostiju i kože, svinjska leđa i slabina, lopatica, vrat, rebra i potrbušina. Nakon rasijecanja slijedi obrada svakog pojedinog dijela na način:

Svinjski but se od polovice odvaja poprečnim rezom između zadnjeg slabinskog i prvog križnog kralješka, a od stražnje koljenice rezom u koljenom zglobu pri čemu cjelokupna mišićna masa ostaje u sastavu mesa buta. Butu se odstrane kosti i koža.

Pod mesom vrata podrazumijeva se meso kralješnice od prvoga vratnog do petoga leđnog kralješka. S prednje strane vrat se odvaja poprečnim rezom između potiljne kosti i prvoga vratnog kralješka, a sa stražnje strane rezom između četvrtoga i petoga leđnog kralješka. Vratu se odstrane kosti.

Svinjska leđa i slabina se odvaja od vrata između četvrtoga i petog leđnog kralješka. Leđa i slabina se odvaja od rebara ravnim rezom uzduž kralješnice. Od leđa se odstrane kosti.

Svinjska lopatica se odvaja od vrata, rebara i grudi po prirodnoj mišićnoj vezi, te se odstrane kost i koža.

Rebra i potrbušina se odvajaju od trupa i očiste se od: dlaka, krvnih podljeva, trbušnog masnog tkiva, ostataka piljenih kosti i nečistoća. Koža se može odstraniti.

Obrađeni komadi svinjskog mesa se nakon rasijecanja i obrade ohlade i podvrgavaju postupku soljenja. Soljenje se mora obaviti najkasnije 48 h od rasijecanja.

Soljenje može biti suho, vlažno (otapanjem soli u vodi) ili kombinirano (suho soljenje dok meso ne otpusti vlastiti sok, nakon toga se zalijeva otopinom vode i soli). Kao dodaci mogu se koristiti šećer, lovor, češnjak i papar (Prilog 2, slike 2.3 i 2.4. meso u salamuri). Kod suhog soljenja uz mehaničko utrljavanje soli potrebno je sol dobro utrljati u meso i tijekom soljenja svakih nekoliko dana okretati u vlastitom soku, sve dok meso ne apsorbira sav sok koje je ispustilo. Posude sa mesom se stavljaju u tamni i hladan prostor. Duljina trajanja soljenja ovisi o veličini komada mesa koji se sole, a traje najmanje 21 dan. Meso se odsoljava prema potrebi.

Nakon toga slijedi postupak dimljenja. Prije dimljenja se meso ocijedi dok ne bude potpuno suho kako bi se moglo pristupiti fazi dimljenja. Meso se dimi sve dok ne postigne minimalnu temperaturu od 40°C u sredini proizvoda. Postupak je dovršen kad meso poprimi tamniju, crvenu boju. Za dimljenje mesa se koristi drvo bukve i graba (Prilog 2, slika 2.5. meso u pušnici).

Nakon dimljenja, meso se peče u pećnicama na temperaturi od 180-220°C najmanje 1sat, po potrebi uz podlijevanje vodom i sokom od pečenja (Prilog 2, slika 2.6. meso u pećnici). Meso se peče do dobivanja uravnotežene tamnocrvene boje. Nakon toga slijedi faza hlađenja mesa, koje je potom spremno za slaganje „tiblice“.

Postupak pripreme „slanina“

Za dobivanje „slanina“ potrebno je leđnu slaninu od leđa do križne kosti odvojiti od mesa, a kožu skinuti. Leđna slanina se termički obrađuje, ali je dozvoljeno jedan dio leđne slanine nasoliti, te podvrgnuti postupku toplog dimljenja.

Leđna slanina se termički obrađuje kuhanjem u kipućoj vodi minimalno 30 minuta. Dozvoljeno je u vodu staviti začine (luk, češnjak, papar, lovor i sol).

Nakon hlađenja, leđna slanina se soli i promiješa s 2-3% kuhinjske soli uz dodatak češnjaka. Soliti se može prije ili nakon usitnjavanja. Termički obrađena

leđna slanina usitnjuje se strojno do promjera 4 do 10 mm, nakon čega se dobro promiješa, te se tako dobivaju „slanine“ (Prilog 2, slika 2.7 usitnjavanje i miješanje slanine).

Nakon usitnjavanja i miješanja, „slanine“ se do 24 sata ostavljaju u toploj prostoriji da se sol otopi.

Postupak slaganja mesa i „slanina“

U cijelom postupku slaganja mesa i „slanina“ ključno je da je svaki komad mesa obložen „slaninama“. Meso se ne smije dodirivati međusobno, niti sa dnom, stranicama ili pokrovom posude. Oblaganje mora biti potpuno, a sav zrak mora biti istisnut (Prilog 2, slika 2.8. meso i slanina na zrenju). U gotovom proizvodu mora biti minimalno 50% mesa.

U tradicionalnoj proizvodnji zrenje se odvijalo u drvenoj posudi – tiblici, a razvojem tehnologija u proizvodnji su se počeli primjenjivati drugi materijali (Prilog 2, slika 2.9 proizvod u emajliranoj posudi). Meso i „slanine“ se stavljaju na zrenje u posude različitih zapremnina, poštujući pri tom zadane tehnološke parametre, budući da je to najosjetljivija faza u cjelokupnoj proizvodnji, odnosno tehnološkom postupku. Prvi dan nakon stavljanja mesa i „slanine“ u posude, posuda se ostavlja u toploj prostoriji temperature 10 do 20°C , kako bi „slanine“ što bolje prijanjale uz meso.

Režim zrenja je ključna faza cjelokupnog postupka. Proizvod je na zrenju od najmanje 45 dana do najviše tri mjeseca na tamnom i hladnom, pri temperaturi od 4° do 10 °C nakon čega je spremno za konzumaciju.

Gotov proizvod se na tržište isporučuje u vakuum pakiranju ili kao pretpakovina pakirana u tradicionalne posude „tiblice“ (Prilog 2, slika 3.0. Tiblica).

6. POVEZANOST PROIZVODA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

6.1. Pojediniosti o zemljopisnom području

Međimurska županija nalazi se u kontinentalnom najsjevernijem dijelu Republike Hrvatske.

Međimurje je smješteno na granici dviju velikih reljefnih cjelina; Istočnih Alpa i Panonske nizine. Prema prirodno – geografskim karakteristikama razlikuju se dvije regionalne cjeline: brežuljkasto gornje Međimurje i nizinsko donje

Međimurje. Opće klimatske značajke određene su pripadnošću ovog prostora klimatskoj regiji – Panonskoj nizini što se očituje vrućim ljetima i hladnim zimama, odnosno brzim porastom temperatura u proljeće i povoljnim temperaturnim prilikama u jesen. Klima je umjereno kontinentalna. Karakterističan je brz prijelaz iz hladnijeg dijela godine u topli, pa u ožujku dnevne temperature mogu biti vrlo visoke.

Na području Međimurja svinjogojstvo je oduvijek bila najznačajnija stočarska grana, a tako je ostalo i do današnjih dana. Međutim podaci s kraja 18. i prve polovice 19. stoljeća u Međimurju navode da je lokalno stanovništvo uzgajalo mnogo manje svinja nego danas jer je većinom na jedno domaćinstvo dolazila jedna svinja. Najznačajniji događaji u životu seljačkih obitelji Međimurja bili su svinjokolja, svadbe i proštenja. Vrijeme svinjokolje je bilo u zimskom razdoblju odnosno od studenog do siječnja, ali najčešće oko Božića.

Prvi pisani podaci o svinjokolji, preradi svinjskog mesa, njegovu čuvanju i upotrebi pojavljuju se tek krajem 19. i početkom 20. stoljeća, kao i prvi pisani podaci o „Međimurskom mesu 'z tiblice“ (Prilog 6.1., E. Kerecsenyi, Povijest i materijalna kultura pomurskih Hrvata, 1982, str. 304-305). Kako su međimurske obitelji bile su brojne i siromašne i većina njih je imala tek jednu svinju svaki se komad svinje morao iskoristiti. Obzirom se zbog klimatskih uvjeta tog područja svinjsko meso nije moglo sušiti te isto tako nisu postojali rashladni uređaji u kojima se meso moglo čuvati, međimurske su žene morale osmisliti kako na jednostavan način sačuvati što više svinjskog mesa, a da se ne pokvari. Tako su osmislile vrlo djelotvoran način dugotrajnog čuvanja mesa – u drvenoj posudi „tiblici“ slažući naizmjenično svinjsko meso i slaninu. Tako pripremljen proizvod mogle su mjesecima čuvati u smočnicama (Prilog 6.2, Vodič kroz hrvatske gastro ikone, 2007, str. 76). S vremenom su ulogu drvene „tiblice“ preuzele i tiblice od drugih materijala poput PVC, emajla ili inox posuda.

Ovakav tradicionalan način čuvanja hrane odnosno znanje i vještinu slaganja mesa u tiblicu povezane s proizvodnjom „Međimurskog mesa 'z tiblice“ prenosile su međimurske obitelji iz generacije u generaciju (Prilog 6.3. Međimurska kuharica, 1991, str. 75).

U Listu Međimurje krajem šezdesetih godina prošlog stoljeća u rubrici „Zanimljivosti iz povijesti Međimurja“ od prije 85 godina spominje se „Međimursko meso 'z tiblice“ (Prilog 6.4, List Međimurje, broj 797, 1969, str.6). U istom listu iz 1974. godine ugostiteljsko turističko poduzeće oglašava u svom jelovniku „Međimursko meso 'z tiblice“ (Prilog 6.5, List Međimurje, broj 1075/76, 1974, str.18.).

6.2. Pojediniosti o kakvoći i karakteristikama

Posebnost „Međimurskog mesa 'z tiblice" je upravo u tradicionalnom načinu njegove pripreme koji ima značajan utjecaj na svojstva odnosno kvalitetu konačnog proizvoda.

Način pripreme „Međimurskog mesa 'z tiblice", a koji se kroz povijest pokazao vrlo učinkovitim, posebice u očuvanju kvalitete proizvoda kroz duži vremenski period, zadržao se i do danas. Tako se „Međimursko meso 'z tiblice" priprema na specifičan način, slažući u posudu za zrenje, na dno red „slanine" pa red svinjskog mesa i tako sve do vrha posude koji završava s redom „slanine". Pri tome je potrebno paziti da se istisne sav zrak iz posude kako ne bi došlo do kvarenja mesa. Pri slaganju mesa i „slanine", važno je umijeće samog proizvođača, a koje je upravo u pritiskanju mesa u „slanine" i pažljivom „tiješnjenju" sastojaka, kako bi bili sigurni da nije ostalo zraka koji bi mogao uzrokovati kvarenje cijelog proizvoda.

„Međimursko meso 'z tiblice" je bilo tema nekoliko znanstvenih radova, pa je tako u radu iz 2008. godine ispitivanjem utvrđeno da je „Međimursko meso 'z tiblice" zdravstveno ispravan i siguran proizvod budući niti u jednom uzorku mesa i masnog tkiva nisu utvrđene patogene bakterije. Također u istom znanstvenom radu navodi se da su osobito dobre ocjene polučila svojstva okusa i mirisa te konzistencija mesa. Pun, zreo (aromatičniji) okus proizvoda, te mekše meso može se pripisati interakciji odnosno promjenama mišićnog i masnog tkiva (Prilog 6.6 Znanstveni rad, I.Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski i dr., 2012).

Specifično upućivanje na ugled proizvoda „Međimursko meso 'z tiblice" dolazi do izražaja 70-tih i 80-tih godina prošlog stoljeća kada su se na području Međimurja, a i šire organizirale brojne gastronomsko - ocjenjivačke manifestacije koje traju i danas (Prilog 6.7. List Međimurje, broj 1229,1978., str. 5). Na prvoj manifestaciji „Dani međimurske kuhinje" održanoj u Zagrebu još 1983. godine ocjenjivala su se međimurska jela, a osobito „Međimursko meso 'z tiblice" (Prilog 6.8. List Međimurje, broj 1516,1983., str. 5). Na manifestaciji pod nazivom „Međimursko meso 'z tiblice na međimurskom stolu" u organizaciji Udruge uzgajivača svinja Međimurja promovirala se gastronomska delicija „Međimursko meso 'z tiblice", a posebna ocjenjivačka komisija je ocjenjivala i nagrađivala pripremanje tog proizvoda (Prilog 6.9. Zbornik radova, Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije, 2009, str.11). Isto tako Međimurska udruga kuhara je organizirala kuharsko natjecanje u pripremi „Međimurskog mesa 'z tiblice" gdje je proglašen i pobjednik Hrvatskog kuharskog kupa (Prilog 6.10. List Međimurje, 2011., članak Slađana Herman-pobjednica hrvatskog kuharskog kupa).

Povezanost naziva „Međimursko meso 'z tiblice" s zemljopisnim područjem Međimurja se ogleda i u promociji turističkih vodiča Međimurja gdje se taj proizvod predstavlja kao tradicionalni specijalitet tog kraja (Prilog 6.11. Turistička zajednica grada Čakovca, 2014).

Ugled i kvaliteta koju „Međimursko meso 'z tiblice" ima i danas dokazana je činjenicom da se taj naziv i njegova priprema spominju u stručnim časopisima o mesu (Prilog 6.12 Časopis Meso, 2009., str. 296 i Prilog 6.13 Časopis Vikend kuhinja, 2015).

Recepti o pripremi „Međimurskog mesa 'z tiblice" se spominju i u različitim kuharskim publikacijama (Prilog 6.3. Međimurska kuharica, A. Tišlarić, 1991, str. 71,74,75; Prilog 6.14 Kolinje i domaće mesne prerađevine 1987, str. 130-132; Prilog 6.15. Zipka u horvatskom cvetnjaku, 1991, str. 37.)

I danas se na tržištu i u svakodnevnom govoru koristi naziv „Međimursko meso 'z tiblice". (Prilog 6.16 računi, izdatnica, 2013. i 2015.).

6.3. Uzročno-posljedična povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja

Uzročna povezanost proizvoda „Međimurskog mesa 'z tiblice" i područja Međimurja odakle proizvod potječe, temelji se na tradicionalnom znanju i umijeću lokalnog stanovništva u njegovoj pripremi te kvaliteti proizvoda. „Međimursko meso 'z tiblice" je tradicionalan proizvod, posebne kvalitete i vrijednosti te je sastavni dio kulturne baštine međimurskog područja.

Klimatološki uvjeti zemljopisnog područja Međimurja su umnogome utjecali na način čuvanja svinjskog mesa. Specifični mikroklimatski uvjeti s hladnim zimama i vrućim ljetima odnosno visokom relativnom vlažnosti zraka tijekom čitave godine, te izostankom značajnijih zračnih strujanja (vjetrova) onemogućili su čuvanje mesa sušenjem. Zbog navedenih uvjeta lokalno stanovništvo dosjetilo se drugačijem načinu pripreme i čuvanja mesa konzervirajući ga u „slanine". Tako se do danas očuvao specifičan proizvod koji svoja svojstva duguje upravo načinu njegove pripreme odnosno čuvanju mesa u „slanine".

U znanstvenom radom iz 2012. je utvrđeno da je na formiranje senzorskih svojstava „Međimurskog mesa 'z tiblice" (zreo okus i mekše meso) direktan utjecaj imala interakcija mesa i usitnjene masti tijekom pohrane proizvoda, a zadovoljeni su i mikrobiološki zahtjevi u pogledu sigurnosti i zdravstvene

ispravnosti mesnih proizvoda (Prilog 6.6 Znanstveni rad, I.Filipović, V. Dobranić, L. Kozačinski i dr., 2012).

Danas je „Međimursko meso 'z tiblice“ proizvod podjednako interesantan malim i velikim pogonima za proizvodnju mesnih proizvoda, seoskim gospodarstvima, a dio je i turističke ponude. Uz ostala jela međimurske tradicionalne kuhinje ovaj autohtoni proizvod se, ne samo održao u ponudi ugostiteljskih objekata i u domaćinstvu, već je i specifično pakiran našao svoje mjesto na mnogim prodajnim mjestima.

7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU

Ministarstvo poljoprivrede
Ulica grada Vukovara 78
10000 Zagreb

8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA MEĐIMURSKOG MESA 'Z TIBLICE

Prilikom stavljanja proizvoda na tržište pakovina na sebi mora sadržavati i znak „Međimursko meso 'z tiblice“. (Prilog 5).

Naziv „Međimursko meso 'z tiblice“ mora biti jasan i čitljiv, korištena tipografija je News gothic condensed, veličina slova prilagođena veličini znaka (Prilog 5).

Korištene boje su crvena (Pantone Red 032, CMYK C 0, M 100, Y 0 i K 0) za ogradicu i crveni obrub i crna (Pantone Black, CMYK C 0, M 0, Y 0 i K 100) za tekst.

Prilikom stavljanja na tržište proizvod mora sadržavati i zajednički znak „Međimursko meso 'z tiblice“. Pravo na uporabu zajedničkog znaka, pod jednakim uvjetima, imaju svi proizvođači koji na tržište stavljaju proizvod koji je sukladan specifikaciji proizvoda.

